

Sablé pralinati allo zucchero Muscovado




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Sablé pralinati allo zucchero Muscovado

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 30 circa pezzi.

SABLÉ

160 g Burro
70 g Zucchero Muscovado
50 g Latte intero
80 g **PRALINATO MANDORLA
NOCCIOLA 50%**
220 g Farina T80

SABLÉ

Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero Muscovado.

Montare bene il composto.

Intiepidire il latte e mescolarlo energicamente con il **PRALINATO MANDORLA NOCCIOLA 50%**.

Incorporare il tutto al burro montato e aggiungere la farina setacciata.

Su una teglia rivestita di carta da forno, disporre i sablé a forma di rosetta utilizzando una tasca munita di bocchetta scanalata.

Cuocere a 160°C in forno ventilato per 17 minuti.

Se si desidera utilizzare degli stampi per biscotti, stendere la pasta per ottenere uno spessore di circa 12 mm tra due fogli di carta da forno.

Conservare nel congelatore per 30 minuti.

Togliere la carta da forno e tagliare le forme desiderate con diverse fustelle.

Mettere i sablé su una teglia ricoperta di carta da forno.

Cuocere a 160°C in forno ventilato per 17 minuti.

I consigli dei maestri pasticciieri

Scegliere degli stampini per biscotti a tema natalizio (a forma di stella, di albero di Natale, di fiocco di neve, ecc.). I sablé possono essere conservati per una decina di giorni in una scatola metallica.

La farina T80, grazie al suo basso indice glicemico, è più salutare. Tuttavia, potete utilizzare anche la farina T45 o T55 seguendo le stesse proporzioni.